

# PAIN PETIT EPEAUTRE

## *Le fournil*

Méthode de fabrication

Ingrédients : Farine de petit épeautre

### RECETTE

- Farine petit épeautre 1 000 g
- Eau 62% environ
- Levure 10 g
- Sel 18 g
- Pâte fermentée 600 g

### LE PÉTRISSAGE

Batteur

- 1ère vitesse 6 mn
- 2ème vitesse 1 à 2 mn
  
- Pointage 30 mn | Rabat + 15 mn
- Pesée et boulage 600 gr environ Détente 10 mn avant la tourne
- Apprêt 1 h30
- Cuisson 250°C avec buée

